РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

СОУСЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

РСТ РСФСР 388—78

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ **Е. К. Золотовская** Руководитель темы

Л. Е. Шальман Исполнитель

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР

Володин Б. П.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 04.10.1978 г. № 164

УДК 664.5 Группа Н 55

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

Соусы деликатесные

РСТ РСФСР 388—78

Взамен РСТ РСФСР 388—73

Постановлением Госплана РСФСР
от 04.10.1978 г. № 164 срок введения установлен
с 1 апреля 1979 г.
до 1 апреля 1984 г.
Постановлением Госплана РСФСР
от 30.12.82 г. № 291 срок действия продлен
до 1 апреля 1989 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на деликатесные соусы, изготовленные на основе продуктов ферментации сои, с добавлением томато-продуктов, сахара, соли, пряностей, уксусной кислоты, растительного или сливочного масла, фруктового пюре и других пищевых продуктов, расфасованные в стеклянные банки, алюминиевые тубы или пакетики из фольги герметически укупоренные, стерилизованные или нестерилизованные, употребляемые как приправа к готовым блюдам и холодным закускам.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. В зависимости от содержания уксусной кислоты деликатесные соусы подразделяются на острокислые и слабокислые.

1.2. Деликатесные соусы вырабатываются следующих наименований:

Острокислые	Слабокислые
Южный	Рекорд
Восток	Домашний
Московский	Маринадный
Столовый	Пряный
Любительский	Соус для макарон
Томатный	Молочный

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Проверен в 1982 году.
Переиздание с внесенным изменением № 1, февраль 1983 г.

Продолжение таблицы

Острокислые	Слабокислые
Индийский	Овощной
Кавказский	Юбилейный
Пикантный	Русский
Новинка	Охотничий
Горчичный	Фруктовый с орехами

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Деликатесные соусы должны вырабатываться в соответствии с требованиями республиканского стандарта по действующей технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Деликатесные соусы могут вырабатываться стерилизованными и нестерилизованными. Стерилизации подлежат слабокислые соусы.

2.3. Для выработки деликатесных соусов применяется сырье, указанное в табл. 1, отвечающее требованиям действующей нормативно-технической документации.

Таблица 1

Наименование сырья	Нормативно-техническая документация
Яблочное пюре	ОСТ 18—268—76
Сливовое пюре	»
Алычевое пюре	»
Абрикосовое пюре	»
Вишневое пюре	»
Рябиновое пюре	»
Томат-паста	ГОСТ 3343—71
Томат-пюре	ГОСТ 3343—71
Сахар-песок	ГОСТ 21—78
Масло подсолнечное не ниже 1 с	ГОСТ 1129—73
Лук свежий	ГОСТ 1723—67
Лук сушеный	ГОСТ 7587—71
Морковь свежая	ГОСТ 1721—67
Чеснок свежий	ГОСТ 7977—67
Чеснок соленый	по действующей технической документации
Чеснок сушеный	ГОСТ 16729—71

Продолжение табл. 1

Наименование сырья	Нормативно-техническая документация
Морковь сушеная	ГОСТ 7588—71
Чернослив первого сорта	Нормативно-техническая документация поставщика
Кайса	по ГОСТ 6879—73
Курага	
Груши сушеные	ГОСТ 7335—69
Виноград сушеный заводской обработки	ГОСТ 6883—69
Продукты ферментации:	
Ферментативный соус	по действующей технической документации
Ферментативный отжим	
Мука соевая	ГОСТ 3898—56
Печень свежая, мороженая и соленая	НКВТ 7359/334
Порошок горчичный	ОСТ 18—308—77
Соль поваренная	ГОСТ 13830—68
Пюре из сладкого перца—импортный полуф.	
Масло коровье не ниже 1 сорта	ГОСТ 37—55
Мука пшеничная односортная 72% помола	КЗСНК 8467/265
Лимонная кислота	ГОСТ 908—79Е
Молоко сухое	ГОСТ 4495—75
Крупа манная	ГОСТ 7022—54
Крахмал картофельный	ГОСТ 7699—78
Крахмал кукурузный	ГОСТ 7697—82
Экстракт вишневый	ГОСТ 18078—72
Ядро ореха фундука	ГОСТ 16835—81
Орехи «Кэшью» по импорту	
Ядро ореха арахиса	ГОСТ 17112—71
Гвоздика	ОСТ 18—276—76
Корица	ОСТ 18—278—76
Имбирь	ОСТ 18—275—76
Кардамон	ОСТ 18—262—76
Мускатный орех	ОСТ 18—277—76
Кориандр	ОСТ 18—38—71
Лавровый лист	ГОСТ 17594—81
Перец черный	ОСТ 18—279—76
Перец душистый	ОСТ 18—274—76
Перец красный молотый	ОСТ 18—283—76
Уксус пищевой 8% или уксусная пищевая кислота	РСТ РСФСР 254—77 ГОСТ 6968—76
Вино: мадера или портвейн	ГОСТ 7208—70
Экстракты пряностей по импорту	
Вода питьевая	ГОСТ 2874—73

2.4. По органолептическим показателям деликатесные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

2.5. По физико-химическим показателям деликатесные соусы должны соответствовать нормам указанным в табл. 3.

Наименование соусов	Наименование показателей	
	вкус	запах
Южный	Кисло-сладкий острый	Пряный, со слабым запахом уксусной кислоты
Кавказский	»	»
Восток	»	»
Новинка	»	»
Московский	»	»
Столовый	»	»
Любительский	»	»
Томатный	»	»
Индийский фруктовый	Кисло-сладкий фруктовый острый	Фруктовый, пряный, со слабым запахом уксусной кислоты
Пикантный горчичный	Острый с привкусом горчицы и пряностей	Свойственный композиции входящих в рецептуру соуса компонентов
Рекорд	Кисло-сладкий, с выраженным вкусом томата и пассерованного лука	Свойственный композиции продуктов, входящих в состав соуса
Домашний	Кисло-сладкий с привкусом пассерованного лука	Свойственный композиции продуктов, входящих в состав соуса
Маринадный	Кисло-сладкий с выраженным привкусом томата, пассерованных овощей и растительного масла	Томата и овощей, входящих в состав соуса
Молочный	Свойственный смеси продуктов, входящих в состав соуса без постороннего привкуса	Приятный молочный без посторонних запахов

Таблица 2

и характеристика

цвет	консистенция
Коричневый: при хранении допускается небольшая темная прослойка у горла банки	Однородная, вязкая. Допускается небольшое расслоение
»	»
Темно-коричневый при хранении допускается небольшая темная прослойка у горла банки	Однородная, слабовязкая, допускается небольшое расслоение
»	»
»	Однородная, слабовязкая.
»	Однородная, вязкая.
Светло-коричневый	»
»	Однородная, вязкая, допускается расслоение.
Светло-коричневый с красноватым оттенком	Однородная, вязкая, слегка желирующая
Желтоватый, свойственный изделиям с добавлением горчицы	Однородная вязкая.
Красновато-оранжевый	Однородная, вязкая масса
Светло-коричневый с красноватым оттенком	Однородная, слегка вязкая масса, допускается небольшое расслоение
Коричневато-оранжевый. Не допускается бурый оттенок	Неоднородная масса с кусочками лука и моркови
Белый	Однородная, вязкая масса

Наименование соусов	Наименование показателей	
	вкус	запах
Овощной	Свойственный смеси продуктов, входящих в состав соуса, без постороннего привкуса	Свойственный овощам, без посторонних запахов
Юбилейный	Кисло-сладкий с выраженным привкусом фруктового пюре	Фруктовый
Русский	Кисло-сладкий с выраженным вкусом томата, перечного и аблочного пюре	Свойственный томату и набору пряностей
Охотничий	Острый, кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом пряностей	Свойственный набору пряностей
Фруктовый с орехами	Кисло-сладкий, фруктовый с привкусом ореха и пряностей	Свойственный композиции входящих в рецептуру соусов компонентов
Соус для макарон	Кисло-сладкий с выраженным привкусом пюре	Приятный с преобладающим ароматом перечного пюре

Продолжение

и характеристика	
цвет	консистенция
Желтоватый от светлого до более темного	»
Красный с оранжевым оттенком	»
Красный разных оттенков	Однородная, вязкая
Коричневатый с оттенком от оранжевого до красного	Пюреобразная, расплывающаяся по поверхности масса
Коричневый разных оттенков	Однородная, вязкая
Светло-красный с оттенком	»

Наименование соусов	Наименование показателей		
	массовая доля сухих веществ, %	общая кислотность, %	массовая доля поваренной соли, %
Южный	35—37	1,8—2,2	4,0—5,5
Кавказский	35—37	1,8—2,2	4,0—5,5
Восток	27—29	1,8—2,2	4,0—5,0
Пикантный	27—29	1,8—2,2	4,0—5,0
Московский	35—37	1,8—2,2	5,5—6,5
Столовый	35—37	1,8—2,2	5,5—6,5
Новинка	35—37	1,8—2,2	5,5—6,5
Любительский	35—37	1,8—2,2	4,0—5,5
Томатный	35—37	1,8—2,2	4,0—5,5
Индийский фруктовый	27—29 не менее	1,8—2,2 не менее	4,0—5,0
Горчичный	28,0	1,8	3,0—3,5
Рекорд	28—30	0,8—1,2	3,0—3,5
Домашний	20—22	0,5—1,0	2,5—3,0
Пряный	28—30	0,6—1,1	3,0—3,5
Маринадный	26—28	0,8—1,2	2,5—3,0
Соус для макарон	17—19	0,5—1,0	3,0—3,5
Молочный	30—31	0,5—0,8 кислотность в пересчете на лимонную кислоту	2,0—2,5
Овощной	18—19	0,4—0,7 кислотность в пересчете на лимонную кислоту	2,0—2,5
Юбилейный	не менее 20,0	0,5—1,0 в пересчете на лимонную кислоту	2,5—3,5
Русский	25	0,6—1,2	3,0—4,0
Охотничий	22	1,0—1,4	0,8—1,3
Фруктовый с орехами	не менее 34	0,8—1,0 в пересчете на лимонную кислоту	2,5

Таблица 3

и нормы

pH не более	массовая доля солей тяжелых металлов		
	меди в пересчете на медь	олова в пересчете на олово	свинца
4,2	0,001	0,02	не допускается
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
4,2	0,001	0,02	не допускается
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»
»	»	»	»

Примечание:
1. Общая кислотность выражается в процентах уксусной кислоты, а для соусов «Молочный», «Овощной», Юбилейный», «Фруктовый с орехами» — в процентах лимонной кислоты.
2. Минеральные примеси, затхлость, брожение, наличие плесени, посторонние привкусы и запахи не допускаются.

2.6. Деликатесные соусы по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям инструкции «О порядке санитарно-гигиенического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Главным государственным санитарным врачом СССР, 18.09.73.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Определение партии и объем выработки по ГОСТ 8756.0—70.

3.2. Каждая партия должна быть принята техническим контролем предприятия-изготовителя и сопровождаться качественным удостоверением установленной формы.

Для внутригородских поставок допускается проставлять на счете или накладной штамп проверки техническим контролем, указание о соответствии требованиям настоящего стандарта.

3.3. Периодичность проверки массовой доли солей тяжелых металлов должна соответствовать требованиям инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных объединениях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

3.4. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества деликатесных соусов, используя методы контроля, предусмотренные настоящим стандартом.

3.5. Отбор проб по ГОСТ 8756.0—70.

Контроль качества деликатесных соусов должен производиться по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.2—82 (арбитражный метод), ГОСТ 8756.4—70, ГОСТ 8756.6—70, ГОСТ 8756.15—70, ГОСТ 8756.20.—70, ГОСТ 5370—58, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75.

3.6. Анализ на возбудителей порчи производится при необходимости подтверждения микробиологической порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75.

3.7. Анализ на патогенные микроорганизмы производится по требованию органов саннадзора в указанной ими лаборатории по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.15—75.

4. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Деликатесные соусы фасуются:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717—70, вместимостью не более 0,5 литров;

в алюминиевые тубы по ОСТ 18—306—77, вместимостью не более 0,2 литров;

в пакеты из комбинированных термосваривающихся полимерных материалов, разрешенных к соприкосновению с пищевыми продуктами органами здравоохранения.

Допускается для предприятий общественного питания фасовка соусов в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81, вместимостью до 3 литров.

4.2. Фасовка и укупорка банок должна производиться по ГОСТ 13799—81. Допускаемые отклонения при фасовке, %, от нетто:

до 100 г	±5
свыше 100 г до 300 г	±3
свыше 300 г до 550 г	±2
свыше 550 г до 3 кг	±0,5

4.3. Упаковывание соусов деликатесных должно производиться по ГОСТ 13799—81.

4.4. Маркирование деликатесных соусов должно производиться по ГОСТ 13799—81 с указанием номера настоящего стандарта.

4.5. Маркирование транспортной тары должно производиться по ГОСТ 14192—77.

4.6. Соусы деликатесные должны транспортироваться в соответствии с санитарными требованиями и Правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.7. Соусы деликатесные должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0° до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и применения, установленных настоящим стандартом.

5.2. Гарантийный срок хранения соусов деликатесных со дня их выработки в месяцах, не более:

острокислые — 1год, кроме соуса «Горчичного»;

соус «Горчичный» — 6 мес.;

слабокислые — 6 мес.;

слабокислые соусы, расфасованные в пакетики из комбинированного материала — 4 мес.

Подп. к печ. 24.08.83 Заказ 459
Формат бум. 60×90 1/16 Объем 0,75 п. л. Тираж 1000 Цена 7 коп.
Типография Госплана РСФСР
gost.e-ecolog.ru